

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	iCastei Campo Casalín Amarone della Valpolicella Classico 2019
Vinícola	Michele Castellani
Safra	2019
País	Itália
Região	Veneto
SubRegião	Amarone della Valpolicella Classico
Tipo	tinto
Castas	Corvina, Corvinone, Rondinella e Molinara
Teor Alcoólico	15,5%
Maturação	25 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2035 +
Decanter	60 a 180 minutos
Premiações	95 pts Natalie MacLean   94 pts James Suckling   94 pts Luca Maroni   94 pts Vinous Media   92 pts Wine Spectator

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Amarone raiz! Vigoroso, intenso, cremoso, robusto e exuberante – tudo de melhor que o estilo pode entregar!<br /><br />A Denominazione di Origine Controllata e Garantita Amarone Della Valpolicella é a principal denominação do nordeste italiano e uma das principais da Itália. Seu vinho, amplamente conhecido apenas como Amarone, também é reconhecido como um dos grandes tintos do planeta.<br /><br />Resultado de um processo produtivo único, chamado apassimento, onde as uvas ficam em caixas ou esteiras dentro de galpões arejados desidratando por pelo menos 120 dias, perdendo em média 35% de seu peso, o vinho tem seu estilo copiado em inúmeras partes do mundo, porém sem nunca atingir a mesma qualidade, pois suas principais uvas, as autóctones Corvina Veronese, Corvinone, Molinara e Rondinella, só atingem sua máxima expressão em seu terroir natal, o Vêneto!<br /><br />O I Castei Campo Casalín Amarone Della Valpolicella Classico é elaborado pela Michele Castellani, uma tradicional vinícola familiar com quase 80 anos de história localizada na pequena vila de Valgatara, pertencente à comuna de Marano di Valpolicella, no noroeste de Verona, dentro da nobre área da Valpolicella Classica – são 17 hectares de vinhas cultivadas nos sopés das montanhas, com solos vulcânicos de composição calcária-argilosa.<br /><br />Em seu corte estão presentes as variedades Corvina Veronese e Corvinone, que somam 70%, completadas por 25% de Rondinella e 5% de Molinara. É vinificado sob as normas da Denominação, sendo que, após a fermentação alcoólica, é realizada uma longa maceração de aproximadamente 40 dias, para então o vinho ser colocado em um misto de barricas novas, de segundo e de terceiro usos de carvalho francês de tosta média e capacidades que variam entre 225 e 500 litros, onde amadurece por longos 25 meses. Então é engarrafado e descansa em cave por mais um ano antes

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

### DESCRIÇÃO



### Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa					alta
EVOLUÇÃO	primário					terciário
DESCRIÇÃO						



### Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa					alta
DOÇURA	seco					doce
ACIDEZ	baixa					alta
TANINO	baixa					alta
CORPO	leve					encorpado
PERSISTÊNCIA	curta					longa
DESCRIÇÃO						



### CULINÁRIA

CARNES		peixe		crustáceo		ave		suíno
		cordeiro		gado		caça		curada
QUEIJOS		frescos		moles		médios		duros
DA TERRA		hortaliças		legumes		cereais		cogumelos
AMIDOS		massas		risotos		polenta		tubérculos
TEMPEROS		pimentas		ervas		especiarias		aromáticos
DOCES		oleoginosas		frutas		sobremesas		chocolate

DESCRIÇÃO tagliatelle ao ragu, pernil de cordeiro assado, carnes grelhadas, como short rib, bife grelhado na manteiga de ervas, queijos duros, como Parmigiano Reggiano e gorgonzola

de ser liberado ao mercado.